READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING: A risk of fire and electrical shock exists in all electrical appliances and may cause personal injury or death. Please follow all safety instructions.

123 Spresso®

STATE OF THE ART ESPRESSO • CAPPUCCINO MAKER





OWNER'S MANUAL

Model Nos. MEPE123W, MEPE123B

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and injury to persons, including the following:

- Read all instructions before using appliance.
- Do not touch hot surfaces or parts.
- Do not immerse cord, plug, or appliance in water or other liquid. See instructions for cleaning.
- This appliance is not for use by children.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- Do not use appliance unattended.
- Unplug from outlet when not in use. Unplug and allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate any damaged appliance. Do not operate with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service center for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- Use accessory attachments only if recommended by manufacturer.
- Do not use outdoors or while standing in a damp area.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- To disconnect, switch OFF, then remove plug from wall outlet.
- This appliance should not be operated before the Water Tank is filled.
- Do not operate appliance if Overflow Tray and Grill are not in place.
- Allow Water Overflow Tray to cool before emptying.
- Do not use appliance except as indicated in these instructions.
- Avoid contact with hot steam.
- WARNING: Do not remove bottom cover. No user serviceable parts inside. Repair must be done by authorized service personnel only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION: A short power supply cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or

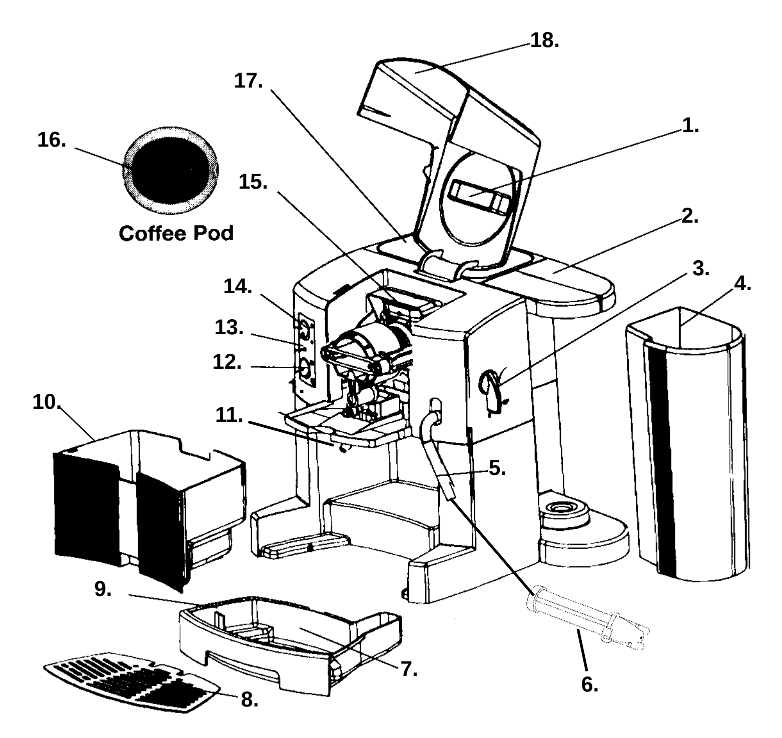
tripping over a longer cord. Extension cords are available from local hardware stores and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is required, special care and caution is necessary. Also the cord must be: (1) marked with an electrical rating of 125 V., and at least 13 A., 1625 W., and (2) the cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

POLARIZED PLUG: This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

ELECTRIC POWER: If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

Getting to Know Your Melitta Espresso-Cappuccino Maker

Before using your 123 Spresso for the first time, you must become familiar with all of the parts. Read all instructions and cautions carefully.



1. Coffee Pod Slot
2. Water Tank Lid
3. Function Selector
4. Detachable Water Tank with removable filter holder
5. Steam Nozzle
6. Frothing Attachment with removable tip
7. Water Overflow Tray
8. Cup Rest Grill
9. Red Flag/Overflow Indicator
10. Used Pod Container
11. Coffee Spout
12. Temperature Switch
13. Green “GO” Light
14. ON/OFF Switch with Light
15. Infusion System
16. Coffee Pod
17. Cup Warmer
18. Hood

Product may vary slightly from illustration.

Overview

Welcome to the 21st century method of espresso, the technology of the future — The 123 Spresso.

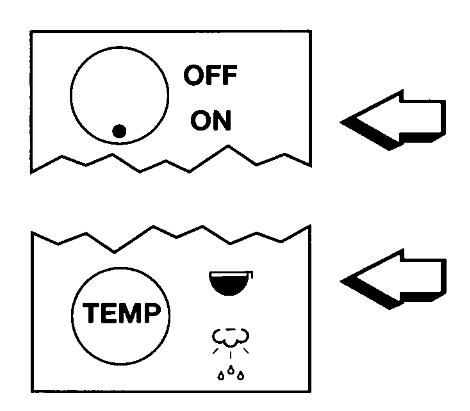
Your new 123 Spresso is so quick to brew, so easy to prepare – there's no guesswork. Now you can brew true Italian espressos, lattés, mochas, and cappuccinos with no clumsy handles or filter baskets, no wet, messy coffee grounds to dispose of. *Just pure coffee enjoyment.*

The secret of great espresso is to start with superb coffee. Your 123 Spresso includes a supply of single-use pods. Each pod brews one shot of pure, dark-roasted Arabica coffee. This coffee has been custom-roasted by Malongo Rambouts, a century-old European coffee roaster known for outstanding coffees.

Before First Use

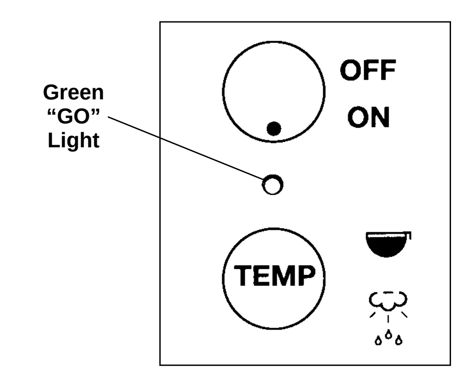
Your machine was hand tested before shipping to ensure that it functioned correctly. Before using for the first time, run the machine once without coffee to rinse it out. To do so:

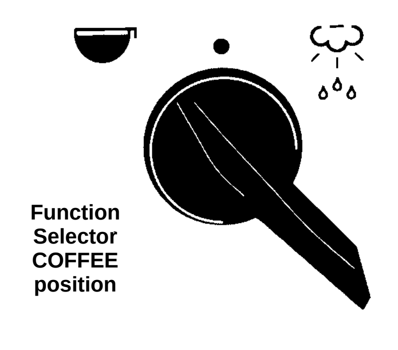
1. Plug the machine into a 120V ~ 60 Hz outlet.
2. Fill the Water Tank with 16 ounces of fresh water.
3. Replace the Water Tank to its original position, making sure it is properly seated on the machine.
4. Close the Lid on the top of the Water Tank.
5. Place a heat resistant container or cup (approximately 10 ounces) under the Coffee Spout, on top of the Cup Rest Grill.
6. Switch the machine to the "ON" position and turn the Temperature Switch to the coffee cup icon.

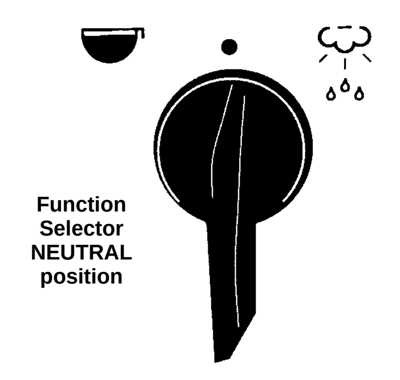


Before First Use *(continued)*

7. After a couple of minutes the Green "GO" Light illuminates. Turn the Function Selector (on the side) to the "COFFEE CUP". This starts the water flowing.







- Let approximately 2 ounces of hot water drain into the heat proof container you placed on the Cup Rest Grill. There will be some run-off water in the Water Overflow Tray. This is normal.
- Then turn the Function Selector back to the ● "NEUTRAL" position. ***CAUTION:*** *YOU MUST STOP THE WATER FLOW BY TURNING THE FUNCTION SELECTOR TO ●"NEUTRAL." THE WATER FLOW DOES NOT STOP AUTOMATICALLY.*

8. When the water stops flowing from the coffee spout, carefully dispose of hot water in the cup and the Water Overflow Tray. Your 123 Spresso is now ready to use.

Filtering Water

The quality of water you use directly affects the taste of your coffee. *The better the water, the better the coffee.* With 123 Spresso you can use household tap water or spring water. ***Never use carbonated water.***

We've included a "universal" Water Filter Holder. The Holder accepts commonly available cylinder-type filters, allowing you to use the brand of your personal preference.

To use the Filter Holder, place it on top of the empty water tank. It fits comfortably into the top of the tank. Add your filter. ***Always*** follow the filter manufacturer's directions for use, especially when using a fresh filter.

When you have prepared the filter and placed it into the Holder on the Water Tank Lid, you may add water.

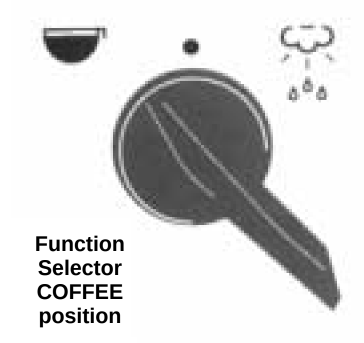
Again, follow the filter manufacturer's directions. ***Make sure that water has actually flowed into the tank before you start brewing.*** Filter flow rates vary from brand to brand, so always check first.

Brewing Espresso



1. Plug the machine into a 120V ~ 60 Hz outlet.
2. Before brewing espresso, make sure the Water Tank is filled with fresh water.
3. Replace the Water Tank to its original position, making sure it is properly seated on the machine.
4. Close the Lid on the top of the Water Tank.
5. Place a heat resistant cup under the Coffee Spout, on top of the Cup Rest Grill.
6. Switch the machine to the "ON" position to heat and press the Temperature Switch to the ☕ "COFFEE CUP".

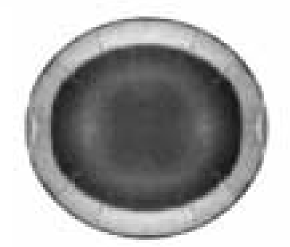
Brewing Espresso *(continued)*



7. When the Green “GO” Light illuminates, flip the Function Selector (on the side of the machine) to “COFFEE CUP”.

MAKE SURE THE GREEN “GO” LIGHT IS ILLUMINATED BEFORE PLACING COFFEE POD INTO THE MACHINE.

8. Place one Pod into the Coffee Pod Slot. The Pod will drop down automatically into the machine and the infusion process begins.

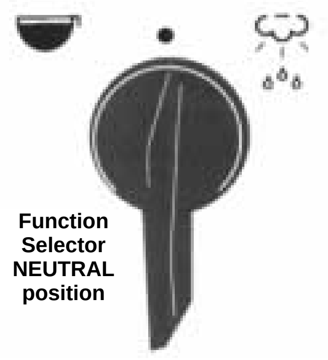


9. Almost immediately, freshly brewed espresso pours directly into your cup.

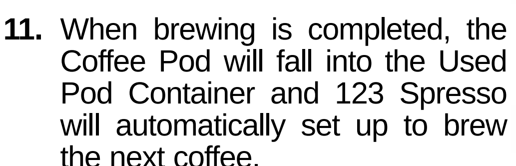
NOTE: If you prefer a strong, robust cup of coffee, brew one ounce shots. If you prefer milder coffee, use more water to suit your taste.

Let the coffee brew for approximately 10 - 15 seconds.

10. Turn the Function Selector to the ● “NEUTRAL” Position.



IMPORTANT! You can brew espresso shots one after another. Always wait for the Green “GO” Light. That’s the signal to brew.



11. When brewing is completed, the Coffee Pod will fall into the Used Pod Container and 123 Spresso will automatically set up to brew the next coffee.

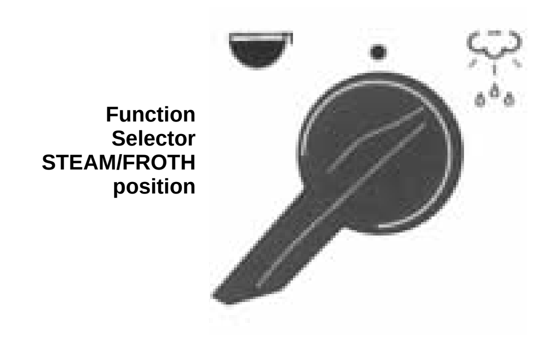
CAUTION: YOU MUST STOP THE WATER FLOW BY TURNING THE FUNCTION SELECTOR TO ● “NEUTRAL.” THE WATER FLOW DOES NOT STOP AUTOMATICALLY.

Prepare Cappuccinos, Lattés, Mochas, Macchiatos and More!

The steam function can be used to make hot milk for cafe latté or to make froth for cappuccino.

1. Place your cup of espresso on the 123 Spresso handy Cup Warmer. This will help keep the coffee warm.
2. Press the ON/OFF Switch to the “ON” position.
3. To prepare steam for froth, turn the Temperature Switch to the “STEAM/FROTH” Position.
4. Slide Frothing Attachment onto Steam Nozzle as far as possible. The Frothing Attachment fits snugly over the Steam Nozzle. Always turn small pressure relief hole so that it is pointed backwards, facing the machine. Swivel the frothing tube outward, away from the machine and towards you.

   Adjust the Frothing Attachment so that it fits down into a heat proof cup or handled frothing pitcher with cold milk.
5. Fill the frothing pitcher 1/3 to 1/2 full with cold milk.
6. When the machine has heated to the correct temperature and is ready to froth milk, the Green “GO” Light will illuminate.



7. Turn the Function Selector from ● “NEUTRAL” to the “STEAM/FROTH” Position.
8. The machine will automatically begin to release steam.

Cappuccino/Coffee Drinks *(continued)*

9. ***When making froth for cappuccino,*** hold the Frothing Attachment below the surface of the cold milk. Do not touch the bottom of the pitcher with the Frothing Attachment. While frothing, move the pitcher in a circular motion then up and down for best results. This allows the steam to mix with air to create rich, creamy froth. Foam should be dense with small, closely packed bubbles for rich taste and long-lasting foam.
10. Wipe the Frothing Attachment with a clean, damp cloth.
11. To complete your cup of cappuccino, take the cup of espresso from the Cup Warmer, pour 1 ounce of steamed milk into espresso and spoon the froth on top of the coffee.

    For the final touch, sprinkle cinnamon, nutmeg, chocolate shavings, cocoa powder, etc. on top of the froth.



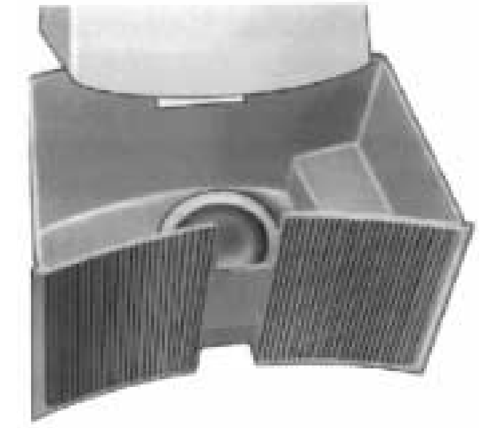
See Espresso Terms and Expresso Recipes in the back of this manual.

Care and Cleaning Instructions

Before cleaning or removing parts, unplug the machine and allow to cool completely.

Hint: When the Overflow Tray is full, the red flag will pop up to alert you it needs to be emptied. Make sure the machine is fully cooled. Simply pull tray straight out and pour out into your sink until it is empty. Clean and slide back into machine securely.

Used Pod Container



DISPOSE OF USED COFFEE PODS AFTER EVERY DAY'S USE. The Used Pod Container slides out easily so you can dispose of the used pods in your garden (they're biodegradable) or in a waste receptacle.

1. The Detachable Water Tank, Water Overflow Tray and Cup Rest Grill can be washed in hot, soapy water. Rinse and use a soft cloth to dry.
2. Wipe down the external parts with a soft cloth or sponge. Do not use harsh abrasive cleaners or brushes as they may scratch the surface.
3. Occasionally the Infusion System will need to be brushed out. Lift Hood and gently brush coffee grounds out from the housing. A soft toddler's toothbrush is ideal for this purpose.
4. If the Steam Nozzle/Frothing Attachment is used, remove frothing attachment and separate frothing tip from frothing attachment by turning counter-clockwise. Wash in hot, soapy water. Rinse by running water over and through both pieces and dry. Replace tip back on to attachment by turning clockwise. Place Steam Nozzle in position with the small pressure relief hole turned towards the machine.

Care and Cleaning Instructions *(continued)*

5. If Steam Nozzle seems blocked, see Purging Instructions.
6. If it is necessary to wash the Infusion System, please use the following steps:
   - **a.** Open the Hood.
   - **b.** Unlock the Infusion System by turning the lock counter-clockwise.
   - **c.** Pull the Infusion System out gently.
   - **d.** Rinse the Infusion System with water.
   - **e.** Re-assemble the Infusion System gently.
   - **f.** Turn the lock clockwise.
   - **g.** Close the Hood.

NOTE: This unit will not work correctly if the Hood is not closed properly.

Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be performed by an authorized service center.

Purging Instructions

If you have made several consecutive cups and frothed/steamed milk, carefully use the following steps to purge the steam nozzle.

CAUTION: STEAM IS HOT. AVOID CONTACT WITH HOT STEAM.

1. Turn machine to OFF position. Plug into a 120V ~ 60 Hz outlet.
2. Empty water from the Detachable Water Tank and place back into position.
3. Slide Froth Attachment into position with pressure relief hole turned facing the machine.
4. Turn machine to ON position.
5. Turn Temperature Switch to the "STEAM/FROTH" position.
6. Swivel the Frothing Attachment inward, toward the machine and place a dry paper towel under the Frothing Attachment.
7. When the machine has heated to the correct temperature and the Green GO Light is illuminated, turn the Function Selector from ● "NEUTRAL" to the "STEAM/FROTH" position. Avoid contact with steam.
8. Steam will be pushed through the Steam Nozzle to help clean it. After 5 seconds, turn Function Selector to ● "NEUTRAL" position.

For Best Results

- Be sure to refrigerate your coffee pods to retain the robust flavor and rich aroma.
- The quality of water you use directly affects the taste of your coffee. *The better the water, the better the coffee.* Always use fresh water.
- Clean the parts as described in Care and Cleaning Instructions periodically to ensure the freshest tasting espresso.
- Always use fresh, cold skim milk or 2% milk when frothing. This will result in wonderful froth. (Never use whole milk, cream, or half-and-half.)
- Chill your frothing pitcher in the refrigerator before making froth.
- Make sure the frothing pitcher is metal or ceramic, *never glass.*
- Clean the Steam Nozzle and Frothing Attachment after each use with a damp cloth or sponge.
- To flavor cappuccino either with mocha or with flavored syrups such as vanilla or almond, add them directly to the brewed coffee — ***NEVER TO THE COFFEE MACHINE.*** Add syrup to the coffee before adding froth.
- ***ORDER MORE PODS TODAY! Call*** **1-800-233-9054.**

Trouble Shooting

THE COFFEE IS NOT HOT ENOUGH

Pre-heat the cups, wait until the Green "GO" Control Light goes on. This indicates the machine is hot enough for proper brewing.

NO COFFEE WILL COME OUT

Check the water level and make sure the valve under the water reservoir is open by pressing the top of the reservoir.

THE MACHINE WON'T TURN ON

Check to make sure the Hood is completely closed and that the unit is plugged in.

THE PUMP MAKES A LOT OF NOISE

Check the level of the water.

TO PURCHASE ADDITIONAL PODS & REPLACEMENT PARTS:

Call 1-800-233-9054 *Monday - Friday 9am - 5pm CST*

or,

Order via the Internet: www.salton-maxim.com

Espresso Terms

Espresso

Espresso is made when the heart of the coffee flavor is extracted under pressure. A single serving or "shot" is 1 to 1 1/2 ounces. This serves as the basis for other types of coffee drinks.

Latte

Make a serving of espresso and add 2-3 ounces of steamed milk.

Cappuccino

Make a serving of espresso, add 1 ounce of steamed milk then top with 1 ounce of frothed milk.

Macchiato

Make a serving of espresso and top with 1 to 2 tablespoons of frothed milk.

Mocha

Dissolve 1 tablespoon of cocoa or chocolate in 1 ounce of frothed milk and stir into one serving of espresso.

Americano

This espresso drink is similar in taste to American drip coffee. Dilute a serving of hot espresso with hot water to preserve the espresso flavor. It does not mean over-extraction of espresso.

Latteccino

This drink combines the consistency of a latte and a cappuccino. It is a frothier latte or a milkier cappuccino.

Flavored Espresso

Add 1 teaspoon of flavored coffee syrup such as Irish Cream, French Vanilla or Hazelnut to a serving of espresso and adjust to taste.

Espresso Recipes

Café Galliano
Place 1 tablespoon of galliano liqueur into demitasse cup. Fill with espresso, Garnish with a twist of lemon peel.

Iced Espresso
Brew a large quantity of espresso and freeze it into ice cubes. Make another large quantity of espresso and chill it. In very tall glasses, place several espresso cubes and a scoop of coffee ice cream. Pour in chilled espresso. Dust with nutmeg.

Irish Coffee
A standard size coffee mug should be used. Fill mug 2/3 full with espresso. To each cup, add 2 tablespoons of Irish Whiskey. Generously top with whipped cream.

Espresso Rum
Place 1 tablespoon of rum into demitasse cup.
Fill with espresso, top with whipped cream and stir with a cinnamon stick.

Café Chocolate
Combine equal parts of espresso with hot chocolate.
Top with sweetened whipped cream. Garnish generously with chocolate shavings and sprinkle with cinnamon.

Café Tia Maria
Place 1 tablespoon of Tia Maria liqueur into demitasse cup.
Fill with espresso, garnish with hot frothy milk.

Café Anisette
Place 1 tablespoon anisette liqueur into demitasse cup.
Fill with espresso, garnish with a twist of lemon peel.

Café Grand Mariner
Place 1 tablespoon of Grand Marnier into a demitasse cup.
Fill with espresso, garnish with whipped cream and sprinkle with orange peel.

NOTES

NOTES

IMPORTANT NOTICE

If any parts are missing or defective,

DO NOT *return this product.*

Please call our Customer Service Department for assistance.

800-233-9054 *Monday - Friday 9:00 am - 5:00 pm CST*

Thank You

LIMITED ONE YEAR WARRANTY

Warranty: This Melitta, product is warranted by Salton, Inc. to be free from defects in materials or workmanship for a period of (1) year from the original purchase date. This product warranty covers only the original consumer purchaser of the product.

Warranty Coverage: This warranty is void if the product has been damaged by accident in shipment, unreasonable use, misuse, neglect, improper service, commercial use, repairs by unauthorized personnel, normal wear and tear, improper assembly, installation or maintenance abuse or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA, and does not extend to any units which have been used in violation of written instructions furnished with the product or to units which have been altered or modified or to damage to products or parts thereof which have had the serial number removed, altered, defaced or rendered illegible.

Implied Warranties: ANY IMPLIED WARRANTIES WHICH THE PURCHASER MAY HAVE ARE LIMITED IN DURATION TO ONE (1) YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you.

Warranty Performance: During the above one-year warranty period, a product with a defect will be either repaired or replaced with a reconditioned comparable model (at our option) when the product is returned to the Repair Center, or the purchase price refunded. The repaired or replacement product will be in warranty for the balance of the one-year warranty period and an additional one-month period. No charge will be made for such repair or replacement.

Service and Repair: Should the appliance malfunction, you should first call toll-free 1 (800) 233-9054 between the hours of 9:00 am and 5:00 pm Central Standard Time and ask for CONSUMER SERVICE stating that you are a consumer with a problem. Please refer to model number MEPE123W when you call.

In-Warranty Service (USA): For an appliance covered under the warranty period, no charge is made for service or postage. Call for return authorization (1 800 233-9054).

Out-of Warranty Service: A flat rate charge by model is made for out-of-warranty service. Include $ 15.00 (U.S.) for return shipping and handling. We will notify you by mail of the amount of the charge for service and require you to pay in advance for the repair or replacement.

For Products Purchased in the USA, but Used in Canada: You may return the product insured, packaged with sufficient protection, and postage and insurance prepaid to the USA address listed below. Please note that all customs duty / brokerage fees, if any, must be paid by you and we will require you to pay the cost of customs duty / brokerage fees to us in advance of our performing any service.

Risk During Shipment: We cannot assume responsibility for loss or damage during incoming shipment. For your protection, carefully package the product for shipment and insure it with the carrier. Be sure to enclose the following items with your appliance: any accessories related to your problem, your full return address and daytime phone number, a note describing the problem you experienced, a copy of your sales receipt or other proof of purchase to determine warranty status. C.O.D. shipments cannot be accepted.

To return the appliance, ship to:

Attn: Repair Center
Salton, Inc.
708 South Missouri Street
Macon, MO 63552
Email: Salton@Saltonusa.com

To contact us, please write to, call, or email:
Salton, Inc.
P.O. Box 6916
Columbia, MO 65205-6916
1(800) 233-9054

Limitation of Remedies: No representative or person is authorized to assume for Salton, Inc. any other liability in connection with the sale of our products. There shall be no claims for defects or failure of performance or product failure under any theory of tort, contract or commercial law including, but not limited to negligence, gross negligence, strict liability, breach of warranty and breach of contract. Repair, replacement or refund shall be the sole remedy of the purchaser under this warranty, and **in no event shall Salton be liable for any incidental or consequential damages, losses or expenses.** Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

Legal Rights: This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

For more information on Salton products:
Visit our website: www.salton-maxim.com

P/N 60481
Printed in China

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT : Tout appareil électrique présente un risque d'incendie et de choc électrique, pouvant provoquer des blessures graves ou mortelles. Veuillez observer toutes les mesures de sécurité.

123 Spresso®

ETAT DE LA CAFETIERE A EXPRESSO ET CAPPUCINO







IMPORTANTES MESURES DE SECURITE

Afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessures pendant l'utilisation de tout appareil électroménager, toujours observer les précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes.
- Ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil; se référer aux instructions pour le nettoyage.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Se montrer particulièrement vigilant lorsqu'un appareil électroménager est utilisé à proximité d'enfants.
- Ne pas utiliser l'appareil seul.
- Débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de monter ou démonter des pièces et avant de le nettoyer.
- Ne jamais faire fonctionner un appareil endommagé. Ne jamais faire fonctionner un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, ou un appareil qui ne fonctionne pas correctement, qui est tombé ou a été endommagé d'une manière quelconque. Envoyer l'appareil au centre de réparation agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé, soit électriquement, soit mécaniquement.
- N'utiliser que les accessoires recommandés par le fabricant.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur, ni dans un endroit humide.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher aux surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique, ni dans un four qui chauffe.
- Pour débrancher, appuyer sur le bouton “OFF” (ARRET), puis retirer la fiche de la prise de courant.
- Cet appareil ne devrait pas être utilisé avant que le réservoir d'eau soit rempli.
- Ne pas utiliser l'appareil si le trop-plein et la grille ne sont pas en place.
- Laisser refroidir le trop-plein avant de le vider.

- N’utiliser cet appareil que conformément aux instructions données dans ce guide.
- Eviter d'entrer en contact avec la vapeur chaude.
- AVERTISSEMENT : Ne pas retirer le couvercle inférieur. Aucune des pièces se trouvant à l’intérieur n’est réparable par l’utilisateur. Les réparations doivent être confiées exclusivement à un centre d’entretien agréé.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

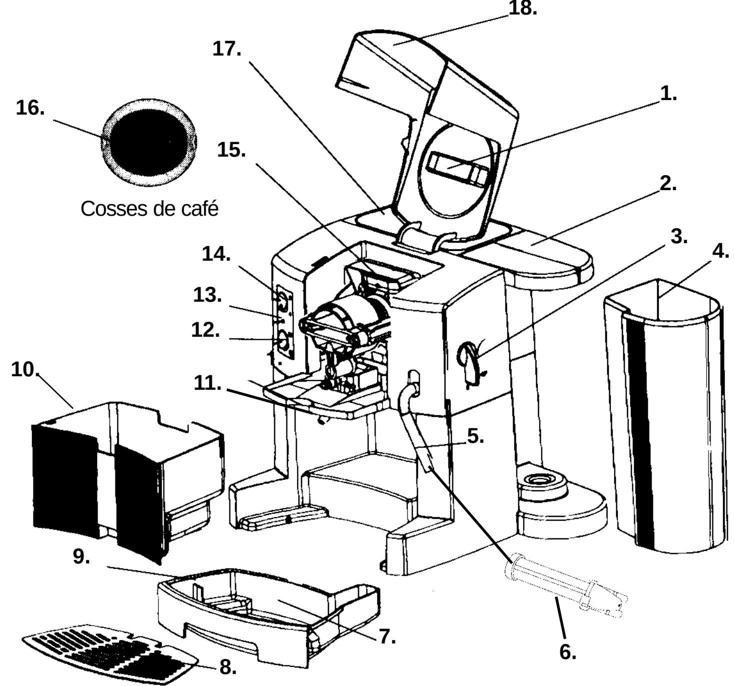
ATTENTION : Le cordon d’alimentation fourni est court afin de réduire les risques de blessures attribuables à l'emmêlement du cordon ou à tout accrochage dans un fil trop long. Vous pouvez utiliser des rallonges, disponibles dans les quincailleries locales, en prenant les précautions qui s’imposent. Si une rallonge est nécessaire, veuillez faire très attention lors de son utilisation. De plus, le cordon d’alimentation doit : (1) présenter des caractéristiques nominales d’au moins 13 A., 125 V. ~, 1625 W et (2) être disposé de façon à ne pas retomber du plan de travail ou de la table, là où des enfants pourraient tirer et trébucher dessus par mégarde.

FICHE POLARISEE : Cet appareil est équipé d’une fiche polarisée (l’une des lames est plus large que l’autre). Cette précaution est destinée à réduire les risques de choc électrique; cette fiche ne peut être branchée dans une prise que dans un sens. Si la fiche ne peut pas être insérée à fond dans la prise, inversez-la. Si elle ne peut toujours pas être branchée, contacter un électricien qualifié. Ne pas essayer de modifier ce dispositif de sécurité.

ALIMENTATION ELECTRIQUE : Si le circuit électrique est surchargé par d’autres appareils, votre appareil peut ne pas fonctionner correctement. Dans la mesure du possible, il doit être branché sur un circuit électrique séparé des autres appareils.

Faites connaissance avec votre Melitta Cafetière à expresso et cappuccino

Avant d'utiliser votre 123 Spresso pour la première fois, vous devez vous familiariser avec toutes les pièces. Lire attentivement toutes les instructions et les mises en garde.



1. Orifice pour cosses de café
2. Couvercle du réservoir d'eau
3. Sélecteur de fonctions
4. Réservoir d'eau détachable avec porte-filtre amovible
5. Buse de vapeur
6. Accessoire pour mousse avec bout amovible
7. Trop-plein
8. Grille-support pour tasse
9. Indicateur rouge d'excédent d'eau
10. Récipient pour cosses utilisées
11. Bec de remplissage
12. Commande de température
13. Témoin vert de marche (GO)
14. Témoin blanc ON/OFF (MARCHE/ARRET)
15. Système d'infusion
16. Cosse de café
17. Réchaud pour tasses
18. Couvercle

Le produit peut différer légèrement de l'illustration.

Vue d'ensemble

Voici la méthode de préparation d'expresso du 21e siècle, la technologie de l'avenir – Le 123 Spresso.

Votre nouveau123 Spresso est si facile à utiliser; il n'y a pas de travail fait à l'aveuglette. Vous pouvez maintenant faire infuser des expressos italiens, des lattés, des mokas et des cappuccinos sans paniers-filtres et manipulation difficile; pas besoin d'enlever de café humide et salissant. *Vous n'avez qu'à savourer un café pur.*

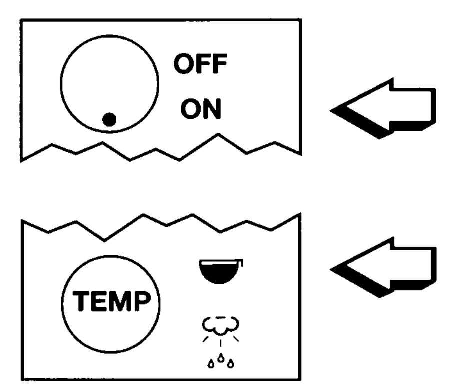
Un excellent café est le secret d'un bon expresso. Votre 123 Spresso contient des cosses de café jetables après usage. Chaque cosse peut produire une portion de café pur arabica avec torréfaction corsée. Cette torréfaction de café a été instaurée par Malongo Rambouts, un torréfacteur européen reconnu depuis un siècle pour son délicieux café.

Avant la première utilisation

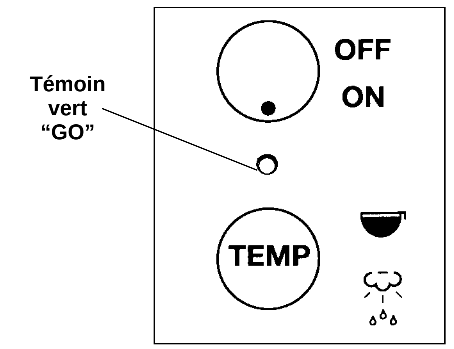
Votre appareil a été testé avant d'être mis sur le marché pour s'assurer qu'il fonctionnait correctement. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, le faire fonctionner une fois sans café afin de le rincer. Pour ce faire :

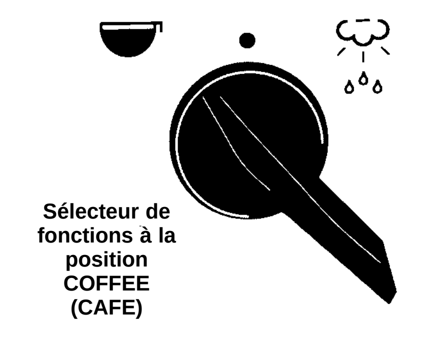
1. Brancher l’appareil dans une prise de 120 V ~ 60 Hz.
2. Remplir le réservoir avec 500 ml d'eau fraîche.
3. Replacer le réservoir d'eau en vous assurant qu'il est bien installé sur l'appareil.
4. Fermer le couvercle situé sur le dessus du réservoir d'eau.
5. Placer une tasse ou un contenant réfractaire d'environ 300 ml en dessous du bec de remplissage, sur le dessus de la grille-support pour tasse.
6. Mettre l'appareil à la position ON (MARCHE)et régler la commande de température sur l'icône représentant une tasse de café.

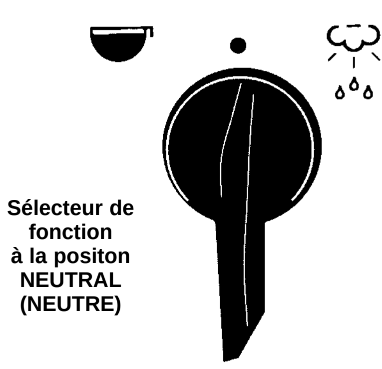
Avant la première utilisation *(suite)*



7. Au bout de quelques minutes le témoin vert GO s'allume. Tourner le sélecteur de fonctions (sur le côté) à COFFEE CUP (TASSE DE CAFÉ); l'eau commencera alors à couler.







- Laisser environ 60 ml d'eau chaude s'égoutter dans le contenant réfractaire que vous avez placé sur la grille-support pour tasse. Normalement, il devrait y avoir un déversement d'eau dans le trop-plein.
- Puis, remettre le sélecteur de fonctions à la position ● "NEUTRAL" (NEUTRE) ***ATTENTION :*** *VOUS DEVEZ ARRETER LE DEVERSEMENT D'EAU EN METTANT LE SELECTEUR DE FONCTIONS A LA POSITION ● "NEUTRAL: (NEUTRE) LE DEVERSEMENT D'EAU NE S'ARRETE PAS AUTOMATIQUEMENT.*

8. Lorsque l'eau arrête de couler du bec de remplissage, enlever soigneusement l'eau chaude de la tasse et du trop-plein. Votre 123 Spresso est maintenant prêt à fonctionner.

Le filtrage de l'eau

La qualité de l'eau que vous utilisez affecte directement le goût de votre café. Plus votre eau sera bonne, plus votre café sera bon aussi. Avec le 123 Spresso, vous pouvez utiliser de l'eau du robinet ou de l'eau de source. ***Ne jamais utiliser d'eau gazéifiée.***

L'ensemble comprends aussi un porte-filtres universel. Afin de vous permettre d'utiliser la marque de votre choix, le porte-filtre peut recevoir les filtres de types cylindriques.

Installer le porte-filtre, au dessus du réservoir d'eau vide; il s'y adapte très bien. Ajouter votre filtre. Suivre ***toujours*** les indications du fabricant du filtre pour l'utilisation, surtout lorsque vous utilisez un nouveau type de filtre.

Après avoir placé le filtre sur le porte-filtre au dessus du couvercle du réservoir, vous pouvez ajouter l'eau.

Toujours suivre les indications du fabricant du filtre. ***Assurez-vous que l'eau ait bien coulé dans le réservoir avant de commencer l'infusion.*** Le débit d'eau varie selon la marque du filtre, vérifier toujours cette caractéristique avant l'utilisation.

Infusion d'expresso

1. Brancher l’appareil dans une prise secteur 120 V ~ 60 Hz.
2. Avant de faire infuser l'expresso, assurez-vous que le réservoir est rempli avec de l'eau fraîche.
3. Replacer le réservoir d'eau tout en s'assurant qu'il est bien installé.
4. Fermer le couvercle situé sur le dessus du réservoir d'eau.
5. Placer le récipient réfractaire sous le bec de remplissage, sur le dessus de la grille-support pour tasse.
6. Mettre l'appareil à la position “ON” (MARCHE) pour le faire chauffer, puis mettre le sélecteur de température à la position “COFFEE CUP” (TASSE DE CAFE).

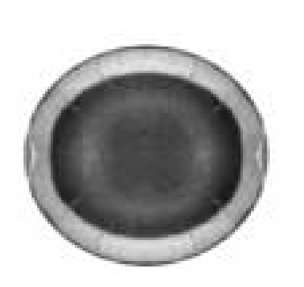


Sélecteur de fonctions à la position “COFFEE” (CAFE)

7. Lorsque le témoin vert “GO” s'allume, changer le sélecteur de fonctions (sur le côté de l'appareil) à la position “COFFEE CUP” (TASSE DE CAFE).

S'ASSURER QUE LE TEMOIN VERT GO EST ALLUME AVANT DE PLACER LA COSSE DE CAFE DANS L'APPAREIL.

8. Mettre une cosse de café dans l'orifice pour cosses. La cosse tombe automatiquement dans la cafetière et le processus d'infusion commence.



9. Presque immédiatement, un expresso fraîchement infusé coule directement dans votre tasse.

REMARQUE : Si vous préférez un café plus fort, faire plutôt infuser une portion de 30 ml. Si vous voulez un café plus doux, mettre plus d'eau.

Laisser infuser le café de 10 à 15 secondes environ.

10. Mettre le sélecteur de fonction à la position ● “NEUTRAL” (NEUTRE).

IMPORTANT! Vous pouvez faire plusieurs cycles d'infusion un à la suite de l'autre. Toujours attendre le témoin vert GO, c'est le signal pour faire infuser.



Sélecteur de fonctions à la position “NEUTRAL” (NEUTRE)

11. Lorsque l'infusion est complétée, la cosse utilisée tombera dans le récipient conçu spécialement à cet effet et le 123 Spresso se programmera automatiquement pour infuser à nouveau.

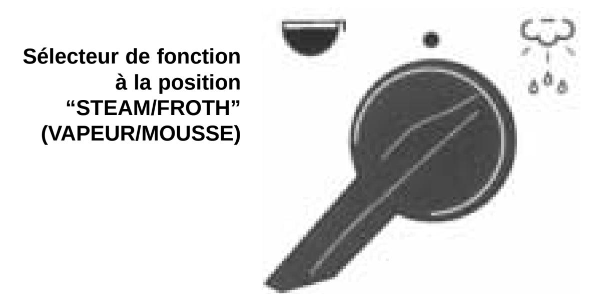
ATTENTION : VOUS DEVEZ ARRETER L'ECOULEMENT DE L'EAU EN METTANT LE SELECTEUR DE FONCTIONS A LA POSITION “NEUTRAL” ● (NEUTRE) L'ECOULEMENT DE L'EAU NE S'ARRETE PAS AUTOMATIQUEMENT.

Préparer des cappuccinos, des lattés, des mokas , des macchiatos, et plus encore!

La fonction vapeur peut être utilisée pour préparer du lait chaud pour le café latté ou pour faire de la mousse à cappuccino.

1. Placer votre tasse d'expresso sur le pratique réchaud pour tasse afin de garder votre café chaud.
2. Mettre le sélecteur ON/OFF à la position ON (MARCHE).
3. Pour préparer la vapeur pour faire la mousse, tourner la commande de température à la position “STEAM/FROTH” (VAPEUR/MOUSSE).
4. Glisser, le plus loin possible, l'accessoire pour la mousse sur la buse de vapeur. L'accessoire s'adapte parfaitement avec la buse de vapeur. Toujours positionner la petite soupape de surpression de façon à ce qu'elle soit toujours face à la machine. Faire tourner le tube pour la mousse vers l'extérieur, dans votre direction, sens opposé à l'appareil.

   Placer l'accessoire pour la mousse de façon à ce qu'il pointe vers le bas, dans une tasse réfractaire ou un pichet avec anse.
5. Remplir le pichet au tiers ou à la moitié avec du lait froid.
6. Lorsque l'appareil a suffisamment chauffé et qu'il est prêt à faire mousser le lait, le témoin vert “GO” s'allumera.



7. Faire passer le sélecteur de fonction de ● “NEUTRAL (NEUTRE) à la position “STEAM FROTH” (VAPEUR/MOUSSE).
8. L'appareil commencera automatiquement à dégager de la vapeur.

Cappuccino/boissons au café *(suite)*.

9. **Lorsque vous faites de la mousse pour cappuccino,** tenir l'accessoire en bas de la surface du lait froid. Ne pas toucher au fond du pichet avec l'accessoire pour la mousse. Lorsque vous faites de la mousse, donner un mouvement circulaire au pichet tout en le montant et le descendant pour obtenir de meilleurs résultats. La vapeur, au contact de l'air, produira un mousse plus riche et plus crémeuse. La mousse devrait être épaisse avec de petites bulles et durer longtemps, en plus d'avoir un goût riche.
10. Essuyer l'accessoire avec un linge humide propre.
11. Pour compléter votre tasse de cappucino, prendre votre tasse d'expresso sur le réchaud, ajouter 30 ml de lait à la vapeur et enlever la mousse sur le dessus du café avec une cuillère.

    Comme touche finale, saupoudrer la mousse de cannelle, de muscade, de copeaux de chocolat, de poudre de cacao, etc.



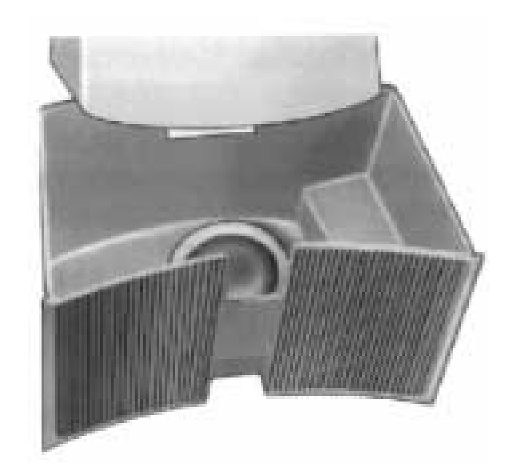
Voir les termes et les recettes d'expresso au dos de ce manuel.

Entretien et nettoyage

Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de monter ou démonter des pièces et avant de le nettoyer.

Conseils : L'indicateur rouge va apparaître pour vous avertir que le trop-plein doit être vidé. S'assurer que l'appareil est complètement refroidi. Vous n'avez qu'à tirer sur le trop-plein, puis le vider dans l'évier. Le nettoyer, puis le remettre en place en le glissant.

Le récipient pour cosses utilisées



ENLEVER LES COSSES UTILISEES A CHAQUE JOUR D'UTILISATION. Le récipient pour cosses utilisées se glisse facilement afin d'être retiré et vous permet de jeter les cosses dans votre jardin (elles sont biodégradables).

1. Le réservoir d'eau détachable, le trop-plein et la grille support pour tasse peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher avec un linge doux.
2. Essuyer les parties extérieures avec un linge doux ou une éponge. Ne pas utiliser de brosses ou de nettoyants abrasifs, ils pourraient rayer la peinture de finition.
3. Parfois, le système d'infusion devra être nettoyé. Lever le couvercle de la cafetière et brosser doucement le bâti afin d'enlever le café. Une brosse à dents pour enfants est l'idéal pour cette tâche.

Entretien et nettoyage *(suite)*

4. Si la buse de vapeur ou l'accessoire pour la mousse sont sales, retirer l'accessoire et séparer le bec de l'accessoire en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Laver à l'eau chaude savonneuse. Rincer en faisant couler de l'eau sur et à l'intérieur des deux pièces. Replacer le bec sur l'accessoire en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Replacer la buse de vapeur en s'assurant que la soupape de surpression est tournée en direction de l'appareil.
5. Si la buse de vapeur semble bloquée, voir les instructions de vidange.
6. S'il est nécessaire de nettoyer le système d'infusion, veuillez suivre les étapes suivantes :
   - **a.** Ouvrir le couvercle de la cafetière.
   - **b.** Déverrouiller le système d'infusion en tournant le verrou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
   - **c.** Retirer doucement le système d'infusion.
   - **d.** Rincer le système d'infusion avec de l'eau.
   - **e.** Replacer doucement le système d'infusion.
   - **f.** Tourner le verrou dans le sens des aiguilles d'une montre.
   - **g.** Refermer le couvercle.

REMARQUE : L'appareil ne fonctionnera pas correctement si le couvercle n'est pas bien fermé.

Hormis les opérations de nettoyage ci-dessus, tout entretien ou réglage exigeant un démontage doit être confié à un centre de réparations agréé.

Instructions de vidange

Si vous avez fait plusieurs tasses de lait moussé/à la vapeur consécutivement, veuillez suivre les étapes suivantes afin de nettoyer le bec à vapeur.

ATTENTION : LA VAPEUR EST CHAUDE. EVITER TOUT CONTACT AVEC LA VAPEUR CHAUDE.

1. Mettre l’interrupteur à la position OFF (ARRET), brancher l’appareil dans une prise secteur 120 V ~ 60 Hz.
2. Vider l'eau du réservoir détachable et le replacer à sa position.
3. Glisser l'accessoire pour la mousse à sa position en mettant la soupape de surpression vers l'appareil.
4. Mettre l’interrupteur à la position ON (MARCHE).
5. Mettre la commande de température à la position STEAM/FROTH (VAPEUR/MOUSSE).
6. Faire pivoter l'accessoire pour la mousse vers l'intérieur et placer un papier essuie-tout en dessous.
7. Lorsque l'appareil a chauffé à la température appropriée et que le témoin vert “GO” est allumé, faire passer le sélecteur de fonction de la position “NEUTRAL” ● (NEUTRE) à STEAM/FROTH (VAPEUR/MOUSSE). Eviter tout contact avec la vapeur.
8. La vapeur sera projeté par la buse, ce qui aidera à la net-toyer. Après cinq secondes, remettre le sélecteur de fonction à la position “NEUTRAL” ● (NEUTRE).

Pour de meilleurs résultats

- Réfrigérer les cosses de café pour qu'elles conservent leur goût robuste et leur arôme riche.
- La qualité de l'eau que vous utilisez joue un grand rôle dans le goût de votre café. Plus l'eau est bonne, plus votre café sera bon. Toujours utiliser de l'eau fraîche.
- Afin d'obtenir les meilleurs expressos, nettoyer périodiquement les pièces tel qu'indiqué dans la section Instructions d'entretien et de nettoyage.

- Toujours utiliser du lait écrémé 2 % lorsque vous faites de la mousse. Cela aura pour effet de produire une magnifique mousse. N'utiliser jamais de lait entier de la crème ou de la demi-crème.
- Avant de préparer la mousse, réfrigérer votre pichet.
- Utiliser un pichet en métal ou en céramique, jamais en verre.
- Nettoyer la buse de vapeur et l'accessoire pour la mousse après chaque usage avec un linge humide ou une éponge.
- Pour donner du goût à vos cappuccinos, vous pouvez ajouter du moka ou des sirops aromatisés, tels qu'à la vanille, aux amandes, directement dans votre café infusé – **JAMAIS DANS LA CAFETIERE**. Ajouter le sirop au café avant d'ajouter la mousse.
- **COMMANDEZ D'AUTRES COSSES DE CAFE DES AUJOURD'HUI! Composer le 1-800-233-9054.**

Problèmes de bon fonctionnement

LE CAFE N'EST PAS ASSEZ CHAUD.

Préchauffer les tasses, attendre jusqu'à ce que le témoin vert GO s'allume. Cela vous indique que l'appareil est assez chaud pour une infusion adéquate.

LE CAFE NE COULE PAS

Vérifier le niveau d'eau du réservoir et s'assurer que la valve située au-dessous est ouverte en pressant sur le dessus du réservoir.

L'APPARIEL NE SE MET PAS EN MARCHE

Vérifier que le couvercle de la cafetière est bien fermé et que l'appareil est bien branché.

LA POMPE FAIT BEAUCOUP DE BRUIT

Vérifier le niveau d'eau.

POUR ACHETTER D'AUTRE COSSES DE CAFE ET DES PIECES DE RECHANGE

Composer le 1-800-233-9054, du lundi au vendredi, de 9 h à 17 h, HNC.

ou commander par Internet : www.salton-maxim.com

Les termes d'expresso

Expresso
L'expresso est produit lorsque le goût du café est extrait sous pression. Une portion ou “shot” correspond de 28 à 43 g. C'est environ la base pour toutes les sortes de cafés.

Latté
A une portion d'expresso, ajouter de 60 à 90 ml de lait à la vapeur

Cappuccino
A une portion d'expresso, ajouter 30 ml de lait à la vapeur, puis mettre du lait moussé comme garniture.

Macchiato
A une portion d'expresso, ajouter 1 à 2 cuillères à soupe de lait moussé comme garniture.

Moka
Dissoudre 1 cuillère à soupe de cacao ou de chocolat dans 30 ml de lait moussé et remuer le tout dans une portion d'expresso.

Americano
Le goût de ce type d'expresso est similaire à celui du café filtre américain. Diluer une portion d'expresso dans de l'eau chaude pour garder la saveur de l'expresso. Il ne s'agit pas d'une surextraction d'expresso.

Lattecino
Cette boisson allie la consistance d'un latté et d'un cappuccino. Il pourrait se définir comme étant un latté plus mousseux et un cappuccino plus lacté.

Expresso arômatisé
Ajouter une cuillère à table de sirop de café aromatisé, tel que Irish Cream, à la Vanille française, aux noisettes, à une portion d'expresso, puis en rajouter au besoin.

Recettes d'expressos

Café Galliano
Ajouter une cuillère à table de liqueur de galliano dans une tasse à moka. Ajouter de l'expresso, garnir avec une spirale de pelure de citron.

Expresso glacé
Faire infuser une bonne quantité d'expresso et la faire geler en glaçons. Faire une autre bonne quantité d'expresso et réfrigérer. Servir, dans de grands verres, plusieurs glaçons d'expresso et une louche de café glacé, puis verser dans l'expresso réfrigéré. Saupoudrer de muscade.

Café irlandais
Utiliser un gobelet à café ordinaire. Remplir le gobelet au 2/3 avec de l'expresso. Pour chaque tasse, ajouter 2 cuillères à soupe de whisky irlandais. Garnir généreusement de crème fouettée.

Expresso au rhum
Ajouter une cuillère à table de rhum dans une tasse à moka.Remplir d'expresso, garnir de crème fouettée et remuer avec un bâton de cannelle.

Café au chocolat
Mettre deux parts égales d'expresso et de chocolat chaud. Garnir avec de la crème fouettée édulcorée. Garnir généreusement avec des copeaux de chocolat et saupoudrer de cannelle.

Café Tia Maria
Dans une tasse à moka, ajouter une cuillère à table de liqueur de Tia Maria. Remplir d'expresso et garnir avec de la mousse chaude au chocolat.

Café anisette
Dans une tasse à moka, ajouter une cuillère à table de liqueur d'anisette. Remplir d'expresso, garnir avec une spirale de pelure de citron.

Café Grand Marnier
Dans une tasse à moka, ajouter une cuillère à table de Grand Marnier.Remplir d'expresso, garnir de crème fouettée et saupoudrer de zeste d'orange.

NOTES

NOTES

REMARQUE IMPORTANTE

Si un élément est manquant ou défectueux,
NE RENVOYEZ PAS *ce produit.*
Veuillez appeler notre Service Clientèle pour obtenir de l'aide.
au **800-233-9054** *du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00 Heure du Centre*

Nous vous en remercions

GARANTIE LIMITEE D'UN AN

Garantie : Ce produit Melitta, est garanti par Salton, Inc. contre les défauts de matériaux et de fabrication pour une période de (1) an à compter de la date d'achat d'origine. La garantie de ce produit couvre uniquement l'acheteur initial du produit.

Application de la Garantie : Cette garantie sera considérée nulle si le produit a été endommagé par accident durant le transport, par un usage excessif, par usage abusif, suite à une négligence, une réparation non conforme, un usage commercial, des réparations entreprises par du personnel non agréé, l'usure normale, ainsi qu'à cause de l'usure, d'un assemblage non conforme, ou d'une installation ou de réparations négligentes, ou de tout autre cause ne relevant pas de défauts de matériaux ou de fabrication. Cette garantie est valable uniquement lorsque le produit a été acheté et utilisé aux Etats-Unis, elle ne s'applique pas aux appareils qui auraient été utilisés d'une manière non conforme aux instructions écrites stipulées ni aux appareils ayant fait l'objet de modifications, ni aux produits ou à des pièces endommagés de la sorte, et dont le numéro de série a été retiré, modifié, effacé, ou rendu illisible.

Garantie implicite : TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN LA POSSESSION DE L'ACHETEUR, EST LIMITEE A UNE DUREE DE UN (1) AN A PARTIR DE LA DATE D'ACHAT. Certains états n'autorisent pas les limitations de garantie concernant la durée d'une garantie implicite, en conséquence, les limitations mentionnées ci-dessus ne s'appliquent pas à tous les cas.

Exécution de la Garantie : Durant la période de garantie de un an mentionnée ci-dessus, tout produit défectueux sera soit réparé, soit remplacé par un modèle équivalent reconditionné (selon la décision de la société) lorsque le produit est réexpédié au centre SAV, soit remboursé du montant indiqué sur le ticket de caisse. Le produit réparé ou de remplacement sera garanti pour le restant de la période de garantie de un an, ainsi qu'une période d'un mois supplémentaire. Il ne sera prélevé aucun frais pour ce type de réparation ou de remplacement.

Service après-vente et réparations : Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez tout d'abord appeler le numéro vert 1 (800) 233-9054 entre 9h00 et 17h00, Heure GMT - 6, et demander le SERVICE CLIENT, en indiquant que vous possédez un appareil défectueux. Veuillez mentionner le numéro de modèle MEPE123W lors de votre appel.

SAV sous garantie (USA) : Il n'y a aucun frais de SAV et d'expédition pour un appareil sous garantie. Appeler afin d'obtenir l'autorisation de retour de l'appareil (1 (800) 233-9054.

SAV hors garantie (USA) : Des frais forfaitaires de SAV hors garantie sont établis en fonction du modèle. Ils comprennent la somme de 15,00 dollars américains pour couvrir les frais d'expédition et de manutention. Vous serez informé des frais de SAV par courrier. Ces frais doivent être réglés à l'avance dans le cas d'une réparation ou d'un produit de remplacement.

Produits achetés aux Etats-Unis et utilisés au Canada : Retourner le produit assuré, en veillant à ce qu'il soit correctement emballé, et en réglant auprès de nos services, les frais d'affranchissement et d'assurance à l'avance, à l'ordre de l'adresse aux Etats-Unis mentionnée ci-dessous. Veuillez noter que tous droits de douane/frais d'assurance sont à votre charge, et que vous devez vous acquitter des frais de droits de douane/ d'assurance à l'avance, auprès de nos services.

Risques encourus durant le transport : Nous ne sommes nullement responsables des pertes ou dégâts causés durant le transport jusqu'à notre établissement. Pour votre protection, nous vous conseillons d'emballer soigneusement le produit et de l'assurer auprès de l'établissement se chargeant de l'expédition. Veillez à bien inclure les éléments suivants : Tout accessoire lié au problème, votre adresse complète ainsi qu'un numéro de téléphone auquel on peut vous joindre pendant les heures ouvrables, une note décrivant le problème, une photocopie du ticket de caisse, ou toute autre preuve d'achat permettant de déterminer le statut de la garantie du produit. Les envois en contre-remboursement ne sont pas acceptés.

Adresse de réexpédition de l'appareil :
Attn : Repair Center
Salton, Inc.
708 South Missouri Street
Macon, MO 63552

Pour nous contacter, veuillez nous faire parvenir un courrier ou nous appeler :
Salton, Inc.
P.O. Box 6916
Columbia, MO 65205-6916
1(800) 233-9054
Email : Salton@Saltonusa.com

Limitation du recours: Aucun représentant ni personne n'est autorisé à prendre en charge toute responsabilité incombant à Salton, Inc., en relation avec la vente de nos produits. Les défauts, absences de fonctionnement, ou défaillances d'appareils, ne peuvent nullement faire l'objet de compensations suite à préjudice, contrat, ou loi commerciale, y compris, et non limitées à la négligence, la responsabilité stricte, une rupture de garantie, ou une rupture de contrat. Les réparations, remplacements ou remboursements constituent les uniques recours de l'acheteur selon les termes de la présente garantie. Salton ne peut en aucun cas être tenue responsable des dégâts, pertes, ou frais accidentels ou consécutifs. Certains états n'autorisent pas les exclusions ou limitations des dégâts accidentels ou consécutifs. En conséquences, les limitations ou exclusions mentionnées ci-dessus ne s'appliquent pas à tous les cas.

Droits juridiques : La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques qui sont dans certains cas complétés par d'autres droits, en fonction des états.

Pour de plus amples informations concernant les produits Salton
Visitez notre site web à : www.salton-maxim.com

N° de Pièce 60481
Imprimé en Chine